

muffinkowa baba nie tylko na Wielkanoc nadziana
budyniem kokosowym...



W MOJEJ KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1h



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

MOKRE:

jajko	2 sztuki
maślanka	1,5 szklanki
olej	1/2 szklanki
cukier	3/4 szklanki
wiórki kokosowe	2 łyżki

SUCHE:

mąka tortowa	2,1/4 szklanki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki

Nadzienie:

budyń waniliowy	1 opakowanie
dżem	4 łyżki

POSYPKA

lukier	1 zielony
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 budyń waniliowy ugotować w 400 ml mleka, do zimnego mleka wsypać 2 łyżki cukru i 6 łyżek wiórek kokosowych i zagotować - wymieszać z rozmieszonym budyniem - budyń ostudzić
- dżem np. wiśniowy 4 łyżki rozetrzeć na talerzu
- MOKRE składniki mieszamy dobrze z cukrem i kokosem
- SUCHE składniki wsypujemy do mokrych i nie za dokładnie mieszamy
- KROK 2 3/4 ciasta przełożyć do silikonowej z kominkiem formy 26cm - na ciasto rozłożyć budyń - na budyń rozarty dżem - i resztę ciasta na wierzch
- KROK 3 piec w 200C około 40 -45 minut
- babę zostawić do całkowitego wystudzenia - budyń musi się zastygnać - inaczej baba się popęka
- KROK 4 zimna babę wyjąć na talerz i polać lukrem zielonym - lukier wg instrukcji na opakowaniu
- posypać kolorową posypką
- KROK 5 muffinkowa baba jest niezwykle wilgotna, delikatna i w trakcie jedzenia chce się ją jeść.....SMACZNEGO!!!